

# MENU

INDISCHES RESTAURANT  
BAR & CAFÉ

## Suppen

€

### Linsensuppe (Vegan)

4,2

Eine fein abgestimmte, bekömmliche Suppe mit Sanft gekochten gelben Linsen

### Paradeissuppe (G)

4,2

Eine feine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, veredelt mit Kräutern, Creme und dezenter Gewürzen.

### Hühnersuppe

4,2

Eine kräftige, wohltuende Suppe aus zartem Hühnerfleisch, schonend gekocht und verfeinert mit frischen Kräutern und exzellent abgestimmten Gewürzen.

## Salate & Raita | Zartes Gemüse & Joghurt

### Aloo Chana Salat (Vegan)

5,9

Ein aromatischer Salat mit zarten Kichererbsen und gekochten Kartoffeln, garniert mit frischen Kräutern, Gewürzen und Zitrone

### Indischer Grüner Salat

6,5

Eine frische Komposition aus knackiger Gurke, saftigen Tomaten, feinen Zwiebeln und Karotten, garniert mit einer Zitronenscheibe.

### Zwiebelsalat

3,9

Frisch geschnittene Zwiebelringe, verfeinert mit grünen Chilis und Zitronenspalten – pikant, erfrischend und aromatisch.

### Gemischter Salat

7,5

Eine frische Komposition aus knackigem Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Karotten, verfeinert mit einem klassischen Dressing.

### Zaika Haussalat

8,9

Eine raffinierte Komposition aus knackigem Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Karotten, verfeinert mit Oliven & Indisches Käse.

### Raita (G)

4,9

Ein erfrischender Joghurt-Dip aus cremigem Joghurt mit fein gehackter Gurke & Kreuzkümmelpulver.

### Ananas Raita (G)

5,5

Raita mit kleinen Ananasstücken.

## Vorspeisen

### Papadom (2pc) (Vegan)

Knusprig gebackenes, dünnes Linsenbrot, leicht gewürzt, goldbraun perfekt als traditioneller indischer starter.

€

1,5

### Piaz Pakora (Vegan)

Knusprig frittierte Zwiebelringe in einem würzigen Kichererbsenteigmantel, goldbraun gebacken, aromatisch gewürzt.

5,5

### Gobi Pakora (Vegan)

Zarte Blumenkohlroschen, umhüllt von einem würzigen Kichererbsenteig, goldbraun knusprig frittiert – aromatisch, leicht pikant und perfekt als klassischer indischer Snack.

5,9

### Baingan Pakora (Vegan)

Zarte Melanzanischeiben, umhüllt von einem würzigen Kichererbsenteig und goldbraun knusprig frittiert – aromatisch & herzhaft schmeckender klassischer indischer Snack.

5,5

### Samosa (2 pcs) (A)

Knusprig goldbraun gebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen – aromatisch & herzhaft schmeckender klassischer indischer Vorspeisengenuss.

6,9

### Paneer Pakora (G)

Zarter indischer käse, umhüllt von einem würzigen Kichererbsenteig, goldbraun frittiert – außen knusprig, innen mild und cremig, ein klassischer indischer Snack.

6,5

### Paneer Tikka (G)

Zarte Stücke indischen käses in einer aromatischen Marinade mit traditionellen Gewürzen, eingelegt und im Tandoor ofengegrillt – rauchig, würzig und außen leicht knusprig.

7,9

### Veggie Zaika Platte für 2 (A, G)

Eine abwechslungsreiche Vorspeisenplatte für zwei Personen mit knusprigen Paneer Pakora, zarten Gobi Pakora, würzigen Piaz Pakora und goldbraun gebackenen Samosa – eine harmonische Auswahl klassischer indischer Snacks, perfekt zum Teilen.

12,9

## Chaat & Puri | Street Food Delights

### Pani puri (4 pcs) (Vegan)

Knusprig frittierte Teigkugeln, gefüllt mit würzigen Kartoffeln serviert mit Kräutertrank – ein klassischer indischer Street-Food-Genuss voller Geschmack und Frische.

€

5,5

### Samosa Chaat (A, G)

Knusprig goldbraune Samosa, serviert mit würzigen Kichererbsen, cremigem Joghurt, frischen Chutneys, ein harmonisches Zusammenspiel aus süß, sauer & pikant.

7,5

### Aloo tikki chaat (A, G)

Knusprig gebratene Kartoffelplätzchen, serviert mit würzigen Kichererbsen mit cremigem Joghurt, frischen Chutneys, ein ausgewogener Mix aus süß, sauer & pikant.

7,9

### Papadi Chaat (A, G)

Knusprige Teigchips (Papdi), belegt mit würzigen Kichererbsen, mit cremigem Joghurt, frischen Chutneys, ein vielseitiger Street-Food-Klassiker mit harmonischem Spiel aus süß, sauer & pikant.

6,9

## Biryani | Rice Grandeur

Ein aromatisches Reisgericht aus duftendem Basmatireis, langsam gegart, mit einer traditionellen Gewürzmischung mit frischen Kräutern – reichhaltig, würzig und voller Geschmack.

### Veggie Biryani (G, H)

Ein aromatisches Reisgericht aus duftendem Basmatireis, langsam gegart mit frischem Gemüse, feinen Gewürzen und traditionellen Kräutern – leicht, würzig und vollmundig im Geschmack.

16,5

### Chicken Biryani (G, H)

Ein aromatisches Reisgericht aus duftendem Basmatireis, langsam gegart mit zartem Hähnchen, fein abgestimmten Gewürzen und frischen Kräutern – reichhaltig, würzig und vollmundig im Geschmack.

17,9

### Lamb Biryani (G, H)

Ein aromatisches Reisgericht aus duftendem Basmatireis, langsam gegart mit zartem Lammfleisch, fein abgestimmten Gewürzen und frischen Kräutern – reichhaltig, würzig und vollmundig im Geschmack.

19,9

### Prawn Biryani (B, G, H)

Ein aromatisches Reisgericht aus duftendem Basmatireis, langsam gegart mit zarten Garnelen, fein abgestimmten Gewürzen und frischen Kräutern – leicht, würzig und vollmundig im Geschmack.

20,9

## Vegetarische Speisen

	€
<b>Dal Makhani (G)</b> Ein cremiges, langsam gekochtes Linsengericht aus schwarzen Linsen und roten Bohnen, verfeinert mit Butter & Sahne.	14,9
<b>Navratan Korma (G)</b> Ein mildes, cremiges Gemüse-Korma mit verschiedenen Gemüsen, verfeinert mit Cashew-Sahne-Sauce, mild & süßlich.	14,5
<b>Palak Paneer (G)</b> Ein cremiges Spinatgericht mit zartem indischem Käse – mild-würzig, nahrhaft und vollmundig im Geschmack.	14,9
<b>Korn Palak (G)</b> Ein cremiges Spinatgericht mit süßem Mais – mild, ausgewogen & vollmundig im Geschmack.	14,9
<b>Paneer Jalfrezi (G)</b> Zarte Stücke indischem Käses, mit frischen Paprika & mit Zwiebeln, dazu leicht pikante Tomaten-Zwiebel-Sauce.	15,5
<b>Shahi Paneer (G)</b> Zarte Stücke indischem Käses in einer reichhaltigen, cremigen Cashew-Sahne-Sauce – mild, samtig und königlich im Geschmack.	14,9
<b>Chilli Paneer (G)</b> Knusprig gebratene Stücke indischem Käses, geschwenkt in der Pfanne mit Paprika & Zwiebeln in einer würzig-scharfen Sauce.	15,9
<b>Paneer Lababdar (G, H)</b> Zarte Stücke indischem Käses in einer cremigen, reichhaltigen Tomaten-Cashew-Sauce, mild, samtig & vollmundig im Geschmack.	14,9
<b>Matar Paneer (G)</b> Zarte Stücke indischem Käses mit grünen Erbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce.	14,9
<b>Paneer Butter Masala (G)</b> Zarte Stücke indischem Käses in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomaten-Sauce- mild.	14,9
<b>Malai Kofta (G, H)   Käsebällchen</b> Zarte, goldbraun gebratene Bällchen aus indischem Käse und Kartoffeln, mit cremiger Cashew-Sahne-Sauce, mild.	14,9

## Vegan Speisen

### Dal Tadka | Gelben Linsen

Ein aromatisches Linsengericht aus gelbe Linsen, verfeinert mit einer temperierten Gewürzmischung aus Knoblauch, Zwiebeln, Kreuzkümmel und traditionellen Gewürzen – herzhaft, würzig und voll im Geschmack.

€

13,9

### Mix Vegetable | Gemischtes Gemüse

Eine bunte Auswahl frischer Gemüsesorten, schonend gekocht und in einer fein gewürzten, aromatischen Sauce zubereitet – leicht, ausgewogen und voll im Geschmack.

14,5

### ToFu Palak

Ein cremiges Spinatgericht mit zartem Tofu, verfeinert mit aromatischen Gewürzen, Knoblauch und einer mild-würzigen Note – leicht, nahrhaft und voll im Geschmack.

14,9

### Aloo Palak

Ein herzhaftes Spinatgericht mit zarten Kartoffelstücken, verfeinert mit aromatischen Gewürzen, Knoblauch und einer mild-würzigen Note – nahrhaft, ausgewogen und voll im Geschmack.

14,5

### Aloo Gobi

Ein klassisches Gericht aus zarten Kartoffeln und Blumenkohl, schonend gegart und mit aromatischen Gewürzen, frischem Ingwer und Kräutern verfeinert – herzhaft, würzig und voll im Geschmack.

14,5

### Chana Masala

Ein herzhaftes Kichererbsengericht, langsam gekocht in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Sauce und verfeinert mit traditionellen Gewürzen und frischen Kräutern – würzig, vollmundig und reich an Geschmack.

13,9

### Aloo Baingan

Ein herzhaftes Gericht aus zarten Kartoffeln und Auberginen, langsam gegart in einer aromatischen, würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce und verfeinert mit traditionellen Gewürzen – vollmundig, ausgewogen und aromatisch im Geschmack.

13,9

### Allergenkennzeichnung

**A** = Glutenhaltiges Getreide, **B** = Krebstiere, **C** = Eier, **D** = Fisch, **E** = Erdnüsse  
**F** = Soja, **G** = Milch (inkl. Laktose), **H** = Schalenfrüchte (Nüsse), **L** = Sellerie  
**M** = Senf, **N** = Sesam, **O** = Sulfite, **P** = Lupinen, **R** = Weichtiere

## Speisen mit Huhn

### Chicken Curry

Zart gegartes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen, auf Zwiebeln und Tomaten basierenden Currysauce - herzhaft, ausgewogen und voll im Geschmack.

€

15,5

### Chicken Korma (G, H)

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer milden, cremigen Sauce aus Cashew, Sahne und fein abgestimmten Gewürzen – mild, samtig und reichhaltig im Geschmack.

15,9

### Mango Chicken (G)

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtig-cremigen Mango-Sauce, verfeinert mit milden Gewürzen und einer ausgewogenen süß-würzigen Sauce.

15,5

### Butter Chicken (G, H)

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor aromatisch zubereitet und anschließend in einer cremigen Tomaten-Butter – samtig, reichhaltig und vollmundig im Geschmack.

15,9

### Chicken Tikka Masala (G)

Im Tandoor gegrilltes, zartes Hähnchenbrustfilet, auf Zwiebeln & Tomaten basierender Currysauce, rauchig, pikant und vollmundig im Geschmack.

15,9

### Chicken Jalfrezi (G, H)

Gegrilltes, zartes Hähnchenbrustfilet, mit frischen Paprika und mit Zwiebeln in einer würzigen, leicht pikanten Sauce geschwenkt – aromatisch, frisch und voll im Geschmack.

16,5

### Chicken Vindaloo

Zart gegartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer kräftigen, würzigen Sauce, verfeinert mit Essig, Knoblauch und intensiven Gewürzen – pikant, aromatisch und voll im Geschmack.

15,5






### Chicken Chilli (F, G)

Zartes Hähnchenbrustfilet, geschwenkt mit frischer Paprika und Zwiebeln in einer kräftig gewürzten, leicht säuerlich-scharfen Sauce, verfeinert mit Essig und Sojasauce – aromatisch, würzig und voll im Geschmack.

16,5

#### Bitte wählen Sie Ihren gewünschten Schärfegrad:

Legende:  /  /  /  / 

- |  |  |
|--|--|
|  = Mild         | = Sehr mild gewürzt, aromatisch und sanft  |
|  = Pikant       | = Ausgewogen würzig mit angenehmer Schärfe |
|  = Mittelscharf | = Ausgewogen würzig mit leichter Schärfe   |
|  = Scharf       | = Kräftig gewürzt und pikant-scharf        |
|  = Sehr scharf  | = Intensiv scharf und kräftig gewürzt      |

## Speise mit Lamm | Spezialitäten des Hauses

€

### Lamb Masala

18,9

Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer aromatischen, auf Zwiebeln und Tomaten basierenden Masala-Sauce – würzig, vollmundig und intensiv im Geschmack.

### Rogan Josh

18,9

Ein klassisches Lammgericht, langsam geschmort in einer aromatischen, auf Zwiebeln-Tomaten und Gewürzen basierenden Sauce – würzig, intensiv und vollmundig im Geschmack.

### Lamb Korma (G, H)

18,9

Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer milden, cremigen Sauce aus Cashew & Sahne-angenehm und reichhaltig im Geschmack

### Bhuna Garlic Lamb

18,9

Zartes Lammfleisch, langsam geschmort in einer intensiv gewürzten, auf Zwiebeln-Tomaten basierenden Sauce, mit reichlich Knoblauch – kräftig, würzig und vollmundig im Geschmack.

## Fisch & Prawn

### Fisch Curry (D)

15,9

Zartes Fischfilet, gegart in einer Zwiebeln-Tomaten-basierten Currysauce - leicht, würzig & ausgewogen im Geschmack.

### Fisch Korma (D, G, H)

16,5

Zartes Fischfilet, gegart in einer milden, cremigen Cashew-Sahne-Sauce – mild, samtig und besonders ausgewogen im Geschmack.

### Prawn Masala (B)

18,9

Zarte Garnelen, gegart in einer Zwiebeln-Tomaten-basierenden Masala-Sauce – würzig, vollmundig und ausgewogen im Geschmack

### Prawn Jalfrezi (B, G)

18,9

Zarte Garnelen, mit frischen Paprika und Zwiebel, in einer leicht pikanten Sauce geschwenkt – aromatisch & voll im Geschmack.

### Prawn Goa (B, G)

18,9

Zarte Garnelen in einer südindisch inspirierten Sauce mit Kokosmilch & Ananas - leicht würzig, fruchtig, & cremig.

## Grillspezialitäten

€

### Tandoori Paneer Tikka (G)

17,9

Zarte Stücke indischen Käses, mariniert mit traditionellen aromatischen Tandoori-Gewürzen und im Tandoor gegrillt – rauchig, würzig und außen leicht knusprig.

### Tandoori Malai Tikka (G, H)

20,9

Zartes Hähnchenbrustfilet, in einer milden, cremigen Malai-Marinade, mit feinen Gewürzen veredelt und im Tandoor gegrillt – saftig, mild, aromatisch und leicht rauchig im Geschmack.

### Lamb Chop (Regular 4pcs/ Large 6pcs) (G)

22,9/31,9

Zarte Lammkoteletts, mit aromatischen Gewürzen mariniert und im Tandoor perfekt gegrillt – saftig, würzig und leicht rauchig im Geschmack.

## Thali (Für eine person)

*Eine traditionelle indische Platte mit drei verschiedenen Gerichten, serviert mit Reis, Nan-Brot und Raita (Joghurt-Salat) – vielfältig, aromatisch und reichhaltig im Geschmack.*

### Veggie Thali (A, G)

16,9

Eine reichhaltige vegetarische Auswahl mit gemischtem Gemüse, einer Paneer-Spezialität und Dal Makhani, serviert mit Reis, Nan-brot und Raita – vielfältig, aromatisch und harmonisch im Geschmack.

### Fleisch Thali (A, G, H)

18,5

Eine abwechslungsreiche Auswahl mit Butter Chicken, Chicken Tikka Masala und Chicken Palak, serviert mit Reis, Naanbrot und Raita – vielfältig, aromatisch und reichhaltig im Geschmack.

### Mix Thali (A, G, H)

18,5

Eine vielseitige Kombination aus zwei Fleischgerichten & einem Gemüse oder zwei vegetarischen Gerichten und einem Fleischgericht, serviert mit Reis, Naan und Raita – abwechslungsreich, aromatisch und ausgewogen im Geschmack.

### Allergenkennzeichnung

**A** = Glutenhaltiges Getreide, **B** = Krebstiere, **C** = Eier, **D** = Fisch, **E** = Erdnüsse  
**F** = Soja, **G** = Milch (inkl. Laktose), **H** = Schalenfrüchte (Nüsse), **L** = Sellerie  
**M** = Senf, **N** = Sesam, **O** = Sulfite, **P** = Lupinen, **R** = Weichtiere

## Beilagen

	€
<b>Plain Basmati Rice</b>	3,2
Gekochter, duftender Basmati Reis – schlicht, leicht und die perfekte Beilage zu allen Currys und Gerichten.	
<b>Matar Rice</b>	3,9
Gekochter, Basmati Reis, verfeinert mit zarten grünen Erbsen.	
<b>Jeera Rice</b>	3,9
Gekochter, duftender Basmati Reis, verfeinert mit aromatisch geröstetem Kreuzkümmel – perfekt als Beilage zu Currys.	
<b>Plain Naan (A, G)</b>	3,2
Frisch gebackenes, weiches Fladenbrot aus dem Tandoor, leicht luftig und goldbraun.	
<b>Butter Naan (A, G)</b>	3,5
Frisch gebackenes, weiches Fladenbrot aus dem Tandoor, goldbraun bestrichen mit geschmolzener Butter.	
<b>Garlic Naan (A, G)</b>	3,9
Frisch gebackenes, weiches Fladenbrot aus dem Tandoor, verfeinert mit aromatischem Knoblauch – goldbraun & duftend.	
<b>Aloo Naan (A, G)</b>	4,9
Frisch gebackenes, weiches Fladenbrot aus dem Tandoor, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und fein abgestimmten Kräutern.	
<b>Paneer Naan (A, G)</b>	5,5
Frisch gebackenes, weiches Fladenbrot aus dem Tandoor, gefüllt mit würzigem indischen Käse und fein abgestimmten Gewürzen.	
<b>Mix Basket Naan (A, G)</b>	10,5
Eine abwechslungsreiche Auswahl frisch gebackener Tandoor-Spezialitäten mit Plain Naan, Butter Naan, Garlic Naan und Tandoori Roti – warm, aromatisch und perfekt zum Teilen.	
<b>Tandori Roti (A)</b>	3,5
Frisch gebackenes Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor, leicht knusprig, -schlicht herzhaft und die perfekte Begleitung zu Currys und Spezialitäten.	

## Nachspeisen

### Gajar Halwa (G, H)

Ein traditionelles indisches Dessert aus fein geriebenen Karotten, langsam gekocht in Milch und verfeinert mit Zucker & Ghee – warm, süß und reichhaltig im Geschmack.

€

5,5

### Rasmalai (G, H)

Ein klassisches indisches Dessert aus weichen in süßer, aromatisierter Milch eingelegten Käseklößchen, verfeinert mit Kardamom und gehackten Nüssen – leicht & cremig.

6,0

### Gulab Jamun (A, G)

Frittierte, goldbraune Milchbällchen, eingelegt in warmem, aromatisiertem Zuckersirup mit Kardamom und Rosenwasser – weich, süß und klassisch im Geschmack.

4,5

### Kulfi (Mango/Pista) (G, H)

Traditionell indisches Eisdessert, langsam gefroren für eine besonders cremige Konsistenz, wahlweise mit fruchtiger Mango oder aromatischer Pistazie – erfrischend und intensiv im Geschmack.

4,5

### Mango cream (G)

Ein leichtes, cremiges Dessert aus frischem Mangopüree und feiner Sahne, sanft verfeinert und kühl serviert – fruchtig, mild süß und erfrischend im Geschmack.

4,2

### Mix dessert platter (A, G, H)

Eine abwechslungsreiche Dessertauswahl mit Gulab Jamun, Rasmalai, einer Kugel Eis und Mango Cream – eine harmonische Kombination aus warmen, cremigen und fruchtigen süßen Spezialitäten, perfekt zum Teilen mit Ihren Liebsten.

10,5

### Chocolate Ice cream (G)

Cremig-feines Eis mit intensivem Schokoladengeschmack, reichhaltig und vollmundig – klassisch, süß und erfrischend im Geschmack.

4,5

### Vanilla Ice cream (G, H)

Cremig-feines Eis mit klassischem Vanillegeschmack, zart und mild süß – schlicht, elegant und erfrischend im Geschmack.

4,5

### Allergenkennzeichnung

**A** = Glutenhaltiges Getreide, **B** = Krebstiere, **C** = Eier, **D** = Fisch, **E** = Erdnüsse  
**F** = Soja, **G** = Milch (inkl. Laktose), **H** = Schalenfrüchte (Nüsse), **L** = Sellerie  
**M** = Senf, **N** = Sesam, **O** = Sulfite, **P** = Lupinen, **R** = Weichtiere

## Mittagsmenü

€ 10.5

Mo. – Fr. 11:30 – 14:30

Alle Mittagsmenüs serviert mit Suppe, Reis, Naan und einem Gericht Ihrer Wahl – vegetarisch oder mit Huhn.

### Montag: Spinatsuppe

1. Butter Chicken : Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Buttersauce.
2. Chicken Curry : Zartes Hühnerfleisch in Currysauce
3. Dal Tadka : Gelbes Linsengericht
4. Mix Vegetable : Gemischtes Gemüse in Currysauce

### Dienstag: Tomatensuppe

1. Butter Chicken : Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Buttersauce.
2. Chicken Masasla : Hühnerfleisch in würziger Masalasaucе.
3. Dal Makhani : Schwarze Linsen in cremiger Buttersauce.
4. Aloo Chana : Kartoffeln und Kichererbsen in Currysauce.

### Mittwoch: Gemüsesuppe

1. Butter Chicken : Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Buttersauce.
2. Chicken Palak : Hühnerfleisch in würziger Spinat-Currysauce
3. Aloo Palak : Kartoffeln in würziger Spinat-Currysauce.
4. Sahi Paneer : Paneer in cremiger, Cashew-Tomatensauce.

### Donnerstag: Broccolisuppe

1. Butter Chicken : Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Buttersauce.
2. Chicken Biryani : Duftreis mit Hühnerfleisch und Gewürzen.
3. Matar Paneer : Erbsen und Paneer in würziger Currysauce
4. Veggie Biryani : Duftreis mit Gemüse und Gewürzen.

### Freitag: Linsensuppe

1. Butter Chicken : Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Buttersauce.
2. Chicken Korma : Hühnerfleisch in cremiger Cashewsauce.
3. Paneer Korma : Paneer in cremiger Cashewsauce.
4. Aloo Baingan : Kartoffeln und Auberginen in Currysauce.

## Frühstücksmenü

Mo. – So. 8:00 – 11:00

€

### Fruchtiges Joghurt-Müsli

7,90

Knuspriges Müsli mit cremigem Joghurt, frischem Apfel, Trauben, Cashews und Rosinen. Natürlich, ausgewogen und voller Energie – ein leichter und frischer Start in den Tag.

### Frühstücks Teller

8,9

Frisches Joseph Brot mit Butter und Honig, serviert mit zwei gekochten Eiern. Einfach, klassisch und ausgewogen – ein herzhaft-süßer Frühstücksteller für einen guten Start in den Tag.

### Avocado Brot mit Spiegelei

9,9

Joseph Brot mit cremiger Avocado, Frischkäse und Spiegelei. Frisch, herzhaft und ausgewogen – ein moderner Klassiker mit feiner Textur und vollmundigem Geschmack.

### Egg Bhurji

11,9

Lockerer Rührei nach indischer Art mit Joseph Brot und frischem Obstsalat. Herzhaft und aromatisch, zugleich leicht – eine ausgewogene Kombination aus würzigen und fruchtigen Noten.

### Aloo Paratha mit Joghurt

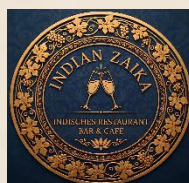
6,2

Indisches, goldbraun gebratenes Fladenbrot mit Kartoffelfüllung, serviert mit cremigem Joghurt. Herzhaft, aromatisch und angenehm sättigend.

### Paneer Paratha mit Joghurt

6,8

Goldbraun gebratenes indisches Fladenbrot, gefüllt mit Indisches Käse (Paneer), serviert mit cremigem Joghurt. Herzhaft, aromatisch und angenehm sättigend.



### Frühstücks Kaffee Preise

€

Espresso/Doppelter Espresso	2,5/3,5
Brauner Klein / Groß	2,7/3,8
Café Latte	3,6
Cappuccino	3,5
Melange	3,2

### Frühstücks Preise

Frisch gepresst Orangensaft	0,2l	3,9
Frisch gepresst Granatapfel	0,2l	5,4
Frisch gepresst Fruchtmix-Saft (Orange, Granatapfel, Erdbeeren, süßen gelben Trauben und Ananas).	0,2l	3,9

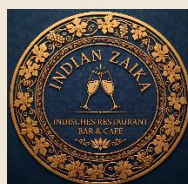
### Frucht-Smoothie

**Zaika Berry Bliss** 0.25l 4,8

Eine erfrischende Komposition aus Erdbeeren, Himbeeren, (Wassermelone), Trauben, Banane und cremigen Cashews – fruchtig, samtig und natürlich erfrischend im Geschmack.

**Golden Sunrise** 0.25l 4,8

Eine fein abgestimmte Fusion aus knackigem Apfel, süßen gelben Trauben, aromatischen Orangen, Banane und exotischer Ananas, cremig gemixt zu einem fruchtig-frischen Genuss – leicht, lebendig und ausgewogen im Geschmack.



### Santora Kaffee

Wir servieren stolz Santora Kaffee — Wiener Kaffeekompetenz seit 1900. Frisch geröstet in Münchendorf, Niederösterreich und kurz nach der Röstung geliefert. Die dunkle Röstung überzeugt mit vollmundigem Geschmack, feinen Röstaromen und macht ihn zum perfekten Frühstückskaffee für einen genussvollen Start in den Tag.